

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE
Aujourd'hui

BOURGOGNE

N°112 6 €

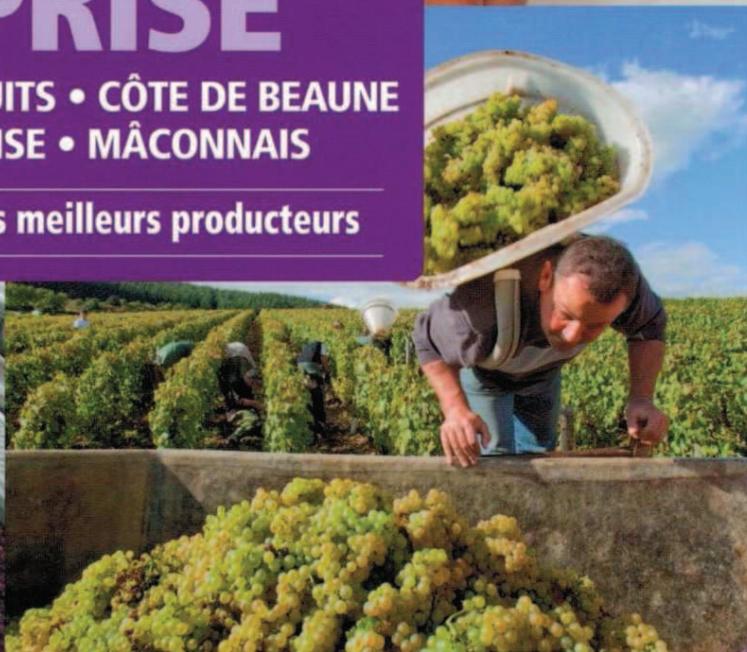
AUJOURD'HUI



MILLÉSIME 2012 LA BONNE SURPRISE

CHABLIS • CÔTE DE NUITS • CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS

Les meilleurs vins • Les meilleurs producteurs



**RENCONTRE
PAOLO BASSO
MEILLEUR
SOMMELIER
DU MONDE
2013**



**GASTRONOMIE
CONCOURS
DE CUISINE
LES VIGNERON(NE)S
PASSENT DERRIÈRE
LES FOURNEAUX**

N°112 BIMESTRIEL - DOM : 6,9 € - BELGIQUE : 7 € - LUX : 7 €
ITALY : 6,95 € - CH : 9 FS - CAN : 10,95 \$ca - D : 7,20 €
N CAUS 850 ctp - POUIS : 990 ctp

L 18623 - 112 - F : 6,00 € - RD



DEUX MILLÉSIME EN UN

À Chablis, le vignoble a été coupé en deux par les aléas climatiques et deux styles de vins se dégagent : richesse, opulence en rive droite et pureté minérale plus "classique" en rive gauche. Pour les rouges d'Irancy, les petits rendements ont donné naissance à des vins riches et frais.



À Chablis, les vignobles de la rive droite (photo dans le grand cru Vaudésir) ont moins produit que ceux de la rive gauche.

niveau du style des vins. Avec de plus petits rendements, les raisins de la rive droite ont mûri plus vite, en atteignant des maturités plus élevées, jusqu'à 13 degrés et un peu plus dans certaines parcelles, alors qu'en rive gauche, on enregistrerait 0,5 à 1 degré de moins. Nous parlons là de moyennes qui n'excluent évidemment pas des cas particuliers dans certains secteurs précoces de la rive gauche, comme Les Vaillons.

Au niveau des vins blancs de Chablis, deux styles se dégagent assez clairement aujourd'hui : un côté très riche, opulent rive droite, avec, et c'est essentiel, de bons niveaux d'acidité pour tenir l'ensemble et un profil moins concentré, mais plus allongé, plus minéral, plus "classique" peut-être pour les vins de la rive gauche. Il est à noter que dans cette première dégustation des chablis 2012, notre jury a plébiscité les vins de la rive droite qui sont surreprésentés dans le "top" de la sélection... avec quelques secteurs plus chauds de la rive gauche comme Les Vaillons. Notre préférence est la même en 2012. Elle va vers ces vins à la fois très riches, impressionnants pour certains, qui conservent également beaucoup de précision aromatique et pour lesquels on peut parler de grand millésime.

Pour les autres vignobles de l'Yonne dont nous avons pu déguster les vins, l'année s'annonce de premier ordre pour l'appellation saint-bris ; les sauvignons étaient mûrs et frais et cela se voit. Même constat pour les vins rouges d'Irancy. On peut regretter de ne pas avoir plus d'échantillons à déguster, mais grâce aux petits rendements de l'année, le pinot noir a pu atteindre de bons niveaux de maturité et les vins sont à la fois bien charpentés, charnus et frais. ♦

Texte : Christophe Tupinier

REPÈRES

MÉTÉO 2012

INSOLATION (cumul en heures)
1 168 -118

TEMPÉRATURES MOYENNES
+ 16,31 °C -0,47 °C

PLUVIOMÉTRIE (cumul en mm)
441 +32

Les données météo correspondent à la période des six mois du cycle végétatif : avril à septembre 2012. Les données "pluviométrie" et "température" ont été enregistrées à Chablis. La donnée "insolation" est une moyenne départementale de l'Yonne. Les écarts en + ou - sont donnés par rapport à la moyenne 1981-2010 en Bourgogne
Sources BIVB - Météo France

LA NOTE

20	Vins blancs	Vins Rouges
	17 (rive droite) 15 (rive gauche)	16,5

On "divise" souvent le Chablisien entre les vignobles implantés sur la rive droite de la rivière le Serein (tous les grands crus et premiers crus très cotés comme Montée de Tonnerre, Fourchaume, Mont de Milieu, Vaucoupins...) et ceux de la rive gauche (premiers crus Montmains, Côte de Léchet, Vosgros, Vaillons...). Les vignobles de la rive droite sont considérés comme plus précoces et cette particularité s'est pleinement vérifiée en 2012. Les vignes de la rive droite ont fleuri un peu plus tôt, dans de mauvaises conditions entraînant coulure et millerandage, alors qu'en rive gauche, quelques jours plus tard, la fleur passait dans de meilleures conditions. Et à la vendange, la différence (amplifiée par des mois d'août et septembre très secs : 60 mm de pluie cumulée seulement) s'est d'abord fait sentir de façon très nette sur le niveau de production. Un vigneron nous expliquait ainsi avoir produit un peu moins de 40 hl/ha en moyenne dans ses parcelles de la rive droite, alors qu'il rentrait une récolte normale (55 à 60 hl/ha) en rive gauche.

La différence s'est également fait sentir au

CHABLIS

villages, premiers crus et grands crus

IRANCY, SAINT-BRIS

rouges et blancs

RÉSULTATS

SUR LE FIL DU RASOIR

À Chablis et plus largement dans l'Yonne, 2012 est un millésime qui est passé "sur le fil du rasoir", mais ce sont bien souvent ces millésimes délicats, "de vigneron", comme on les appelle parfois qui produisent les vins les plus intéressants. La clef en 2012 aura manifestement été la capacité des uns et des autres à savoir patienter pour que les grappes mûrissent. "Vers Le 15 septembre, par endroits les raisins avaient encore 9 grammes d'acidité ; ce n'était tout simplement pas possible", explique un vigneron qui a donc choisi d'attendre avant de commencer les vendanges. Au final, en 2012, l'écart est considérable à Chablis entre les

meilleurs vins, au potentiel digne de grands millésimes et ceux issus de vendanges trop précoces, creux et végétaux. Même si le nombre d'échantillons relativement faible rend toute conclusion définitive bien hasardeuse, il nous semble néanmoins que le même constat peut être fait pour les vins rouges d'irancy et les vins blancs (issus du cépage sauvignon) de l'appellation saint-bris. Le meilleur va côtoyer le banal.

Chablis : 169 vins présentés - 78 sélectionnés - 46 % de réussite.

Irancy : 12 vins présentés - 6 sélectionnés - 50 % de réussite.

Saint-Bris : 13 vins présentés - 10 sélectionnés - 77 % de réussite.

LE TOP

VINCENT DAMPT

89800 Milly - Tél. 03 86 18 96 75

Chablis premier cru Vaillons - 15,5

Arômes intenses de fruits jaunes, de fleurs...

En bouche, la richesse se confirme, avec de la chair et une belle tension minéralité. Un vin très harmonieux.

VINCENT DAMPT

Chablis premier cru Côte de Léchet - 14,5